MEMÓRIA E ESQUECIMENTO

Sérgio Carvalho

À minha vó querida, Eliude,
de quem tenho adorado ser amigo

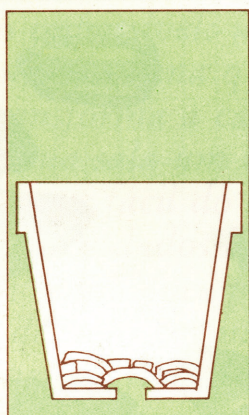
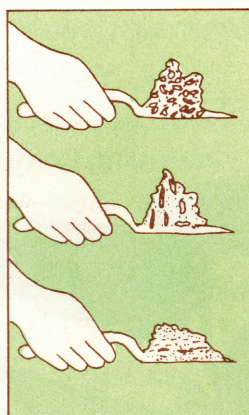
Este livro tem base nas memórias de minha vó Eliude, das histórias que ela conta, de seus álbuns de fotos, dos objetos guardados... Também é permeado pelas lembranças de minhas tias-avós, Yone e Yvone, de minha mãe Erenita e minhas. Percebi ao longo da feitura dessa publicação que ela é também sobre como eu percebo todas essa memórias, como elas me atingem, como me influenciam no próprio fazer livro e, portanto, sobre meus processos. Anotações em cadernetas de meu bisavô João, causos contados pelas tias, conversas sobre a vida de minha vó e a minha. De um mergulho profundo, trago algumas passagens para a superfície.

Como conjugar o problema chamado começo? Eu começo? Tu começas? Elas começam? Nós começamos? Nós, os nascidos vivos, começamos na ruptura involuntária da partida, no aberto do corpo, na condição impermanente de que a vida é feita, na alteração de uma matéria em obra, no desejo realizador, no projeto inacabado que somos. Um começo é o guardião da entrada e a saída – "essa distância nos iguala" porque nos lança nus, íntimos da vida e sem posses. Um começo é uma passagem ao desconhecido que produz, ao mesmo tempo, o desamparo e o estado de graça, a perda inconsolável e a capacidade de amar nascida com a "intensidade da descoberta, essa partilha é o amor. O amor é comunhão na perplexidade, partilha do enigma de que estamos descobrindo o mundo". A descoberta do mundo é essa abertura processualmente instaurada, é uma forma de começar diante do que não sabemos, é um dos modos de tocar o começo das coisas.

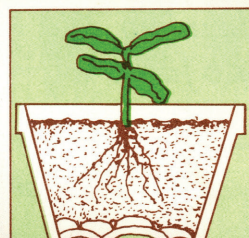
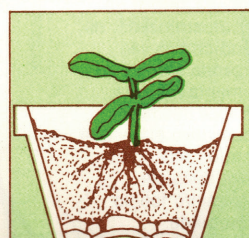
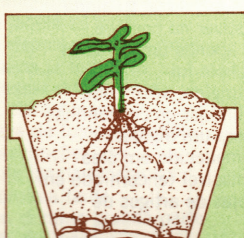
Exposição Um Livro por vir, Edith Derdyk e Julia Panadés
Galeria GTO - Sesc Palladium, Belo Horizonte

NASCE UM JARDINEIRO: VOCÊ!

o do
para
o é o
neiro
você
guir
dias.
bora
essa
arefa
e ser
zada
está
ando
gem.

Não plante a muda diretamente no vaso; você precisa enraizá-la antes. Use para isso um saco plástico transparente, e encha-o até quase a metade com dois terços de composto orgânico e um terço de areia de rio. Umedeça essa mistura, disponha a muda na posição, infle (basta soprar) e amarre o recipiente. Deixe-o em local claro, mas não sob a luz direta do sol.

Quando as raízes atingirem cerca de 2,5 cm, você poderá plantar a muda no vaso. Antes disso, disponha uma camada de cacos (de telha ou de vasos quebrados) no fundo do vaso para recobrir o furo de drenagem.

A terra comum não é suficiente para nutrir as plantas nem oferece condições ideais para a oxigenação e a drenagem. Por isso, ao plantar uma muda, prepare uma mistura de partes iguais de terra, composto orgânico e areia lavada de rio. Se você for plantar espécies que precisem de drenagem mais eficiente, disponha no fundo do vaso uma camada de pedrinhas.

Na hora de plantar, encha um terço do vaso com a mistu Segure a muda na posição e, com a outra mão, acabe de encher o vaso, sempre pressionand mistura para que a muda fique firme. Regue e disponha o vaso num local bem iluminado mas não sob luz direta do sol, até que a muda pegue.

fácil.
uem
arar
eito?

A quantidade exata terra no vaso facilita as regas. Se a terra for muita, a água cai no chão e não penetra no vaso. Se a terra for pouca, a ág acumula e prejudica as raízes, que podem apodrecer.

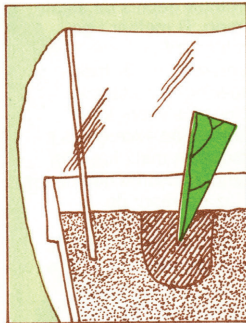
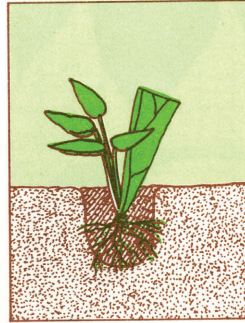
...O: UMA FOLHA VAI SER MÃE.

...a forma de ...ma, feita ...o porque ...uma folha ...de ...a inteira. ...s fazendo ... folha só, ...do, ...n vários ...igura ...ências.

Escolha uma folha sadia, de tamanho médio, nem muito velha, nem muito nova. Vire-a de modo que o verso fique voltado para cima e, com uma faca limpa e bem afiada, faça pequenos cortes transversais nos veios maiores (7 ou 8 cortes ao todo).

Prepare um pequeno vaso com areia molhada. Coloque a folha recortada em cima, com o verso voltado para a areia, e prenda-a com o auxílio de pequenos grampos, desses de cabelo, ligeiramente abertos.

Cubra o vaso com um saco plástico, tendo o cuidado de fixá-lo com alguns palitos para que não encoste na boca do vaso. Em 2 ou 3 semanas surgirão os brotos nos lugares em que a folha foi recortada. Quando as mudas tiverem cerca de 5 cm, retire o plástico. Espere mais alguns dias e transfira as mudas para os vasos definitivos.

...scolha uma folha em ...oas condições e ...corte-a em pequenos ...ângulos, tomando ...uidado para que cada um ...eles fique com um pedaço ... talo na base. Isso é ...uito importante, já que ...do talo que os futuros ...otos retirarão seu ...primento de água.

Prepare pequenos vasos com a mistura clássica: 1/3 de terra, 1/3 de areia e 1/3 de composto orgânico. Cave um buraco no centro dessa mistura, preencha-o com areia molhada e enterre nele um dos pedaços de folha. Em seguida, cubra o vaso com um saquinho plástico.

Em 2 ou 3 semanas surgirão brotos, na base da folha. Quando eles atingirem cerca de 5 cm, retire o saco plástico, espere 1 semana e plante as mudas nos vasos definitivos, já preparados com a mistura de terra, areia e

Nos últimos tempos tenho me aproximado mais de minha avó materna, a Eliude. Ela veio de Formiga, cidade que morou um tempo no interior aqui de Minas, e há algum tempo - acho que faz uns 3 anos? - mora junto de mim e de minha família aqui em BH.

Minha mãe achou melhor, tinha um tempo que meu vô Espedito tinha falecido e a vó tava morando sozinha em casa. Tem a família do meu tio Eduardo que mora em Formiga também e que davam suporte, mas que a vó tava precisando cada vez mais vir aqui pra BH pra fazer umas consultas médicas e uns tratamentos e que no fim a vó, mesmo meio relutante, acabou topando vir morar junto.

Foi um rolezão pra achar um apartamento que minha mãe e meu pai curtissem, que coube$$e no bolso e que, além de outros fatores, tivesse um espaço pra minha vó chamar de dela. Por fim conseguiram um apartamento com cobertura que adaptaram o 2º andar para ser a casa da minha vó.

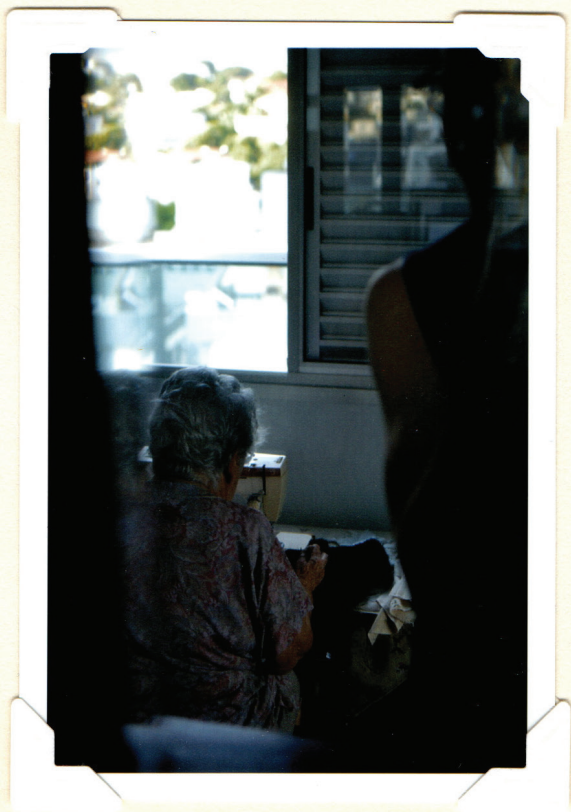
Uns dias atrás a vó Eliude tava querendo mudar uns vasos de lugar da sala dela e disse que ia esperar minha mãe chegar pra ver. Questionei sobre o motivo da espera, disse que eu podia ajudar a mover os vasos. Ela disse que esperava minha mãe pra pedir permissão, falei que a casa era dela ué! não precisava pedir permissão e ela disse que a casa dela é em Formiga, aqui é a casa da minha mãe e do meu pai.

Acho graça, mas comigo é um pouco assim também, quando falo de onde moro ora falo casa dos meus pais, ora falo minha casa. Acho que casa dos meus pais com mais frequência. É isso né, a gente tá tudo junto aqui, mas a casa é da minha mãe e do meu pai.

Há uma intenção no ato fotográfico. É necessário estabelecer uma relação com o real, com o presente vivido, nem que seja mínima, já que hoje é tudo tão rápido e instantâneo, para que surja o interesse na captura do momento, transformado em imagem estática e tornando possível a conversa entre gestos de tempos distintos, presente, passado e futuro. Se não há interesse, essa relação não ocorre.

"O que se chama dispositivo fotográfico – a câmera, o fotógrafo, a decisão de fotografar – funciona na tensão entre urgência e permanência. (...) Enquanto as forças da urgência e da permanência sustentam seu paradoxo, o passado reencontra sua atualidade perdida. E o presente , o sonho de sua completude. Dessa grande catástrofe cósmica, uma fotografia é tudo que nos resta." (LISSOVSKY, MAURÍCIO, 2014)

Essas urgências temporais se comportam numa cidade inacabada, que teve sua inauguração às pressas e parece estar sempre dois passos atrás de seu próprio presente, que sente a urgência de já se jogar num futuro promissor.

Pesquisa iconográfica e iconológica
sobre Belo Horizonte e
minha relação com a cidade
Sérgio Carvalho, 2018

CO ULTRA SOM
CARVALHO

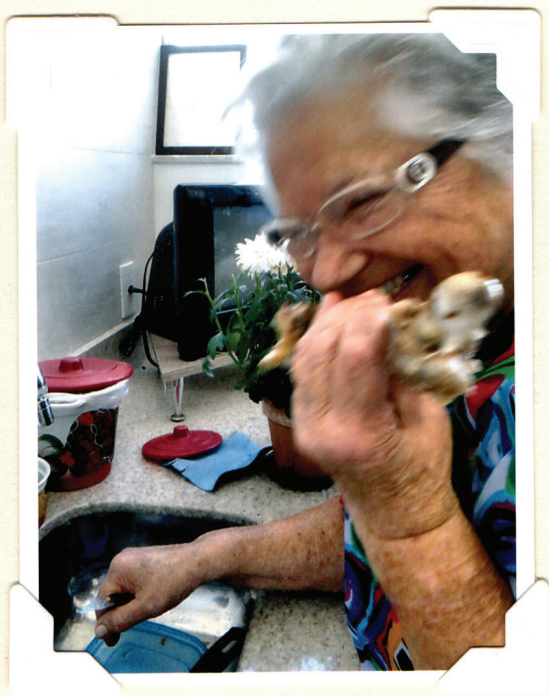
CENTRO
ID: ERENITA
3.5MHz

Eu amo! quando juntam minha vó Eliude e suas irmãs mais velhas Yone e Yvone. Sempre muito proseio, muita história contada, brincam, uma puxa uma cantoria e as outras duas acompanham, uma puxa assunto, a outra completa, a outra interrompe, tem briga - *caleboca!* - falam bobagem, falam coisa séria, falam mais bobagem e muita risada. Eu fico só rindo e admirando.

Acho que foi aí que nasceu minha vontade de me aproximar e conhecer melhor a história de minha vó, queria mais! Inventei de fazer um filme sobre Eliude. Não sabia direito como, mas queria reouvir aquelas histórias e tantas outras mais e de alguma forma preservar essas memórias. Fui gravando uns áudios, fazendo umas imagens e a vó só de rabo de olho querendo entender o que eu tava aprontando. Na maioria das vezes ela não queria ser gravada, era incômodo. Vez ou outra durante nossas conversas eu pedia permissão e ela aceitava a presença da câmera.

Vó diz que sempre gostou muito de comer, principalmente de doce e sobremesa. Diz que gostava era de comer em bacia, pra caber muito mesmo, comia com gosto. Hoje em dia diz que nem tem gostado tanto assim de comer, sem apetite, diz que enfarou. Mas que não fica sem um docinho ainda. No boa noite do seu aniversário de 84, a encontrei com a boca cheia de docinho de coco que tinha ganhado. Quando lembro da vó lembro de comida. Lembro da galinha caipira que matava e preparava todas as partes no panelão. Eu e minha irmã disputávamos a cabeça porque a gente achava o cérebro uma delícia. A gente gostava dos olhos também. Lembro também das quitutes, dos biscoitos, das roscas, dos doces caseiros... A vó diz que vai morrer rindo e mastigando.

A Srª

Elvida Carvalho

Av. Brasil nº 141

Formiga M. Gerais

CEP = 37290

GOV. VALADARES
02 SET 80
MG

BRASIL 10,00
PESCADOR

Cidinha Byrro
R. Téofilo Otoni nº 360 C
Gov. Vadadares M. Gerais
CEP.- 35100

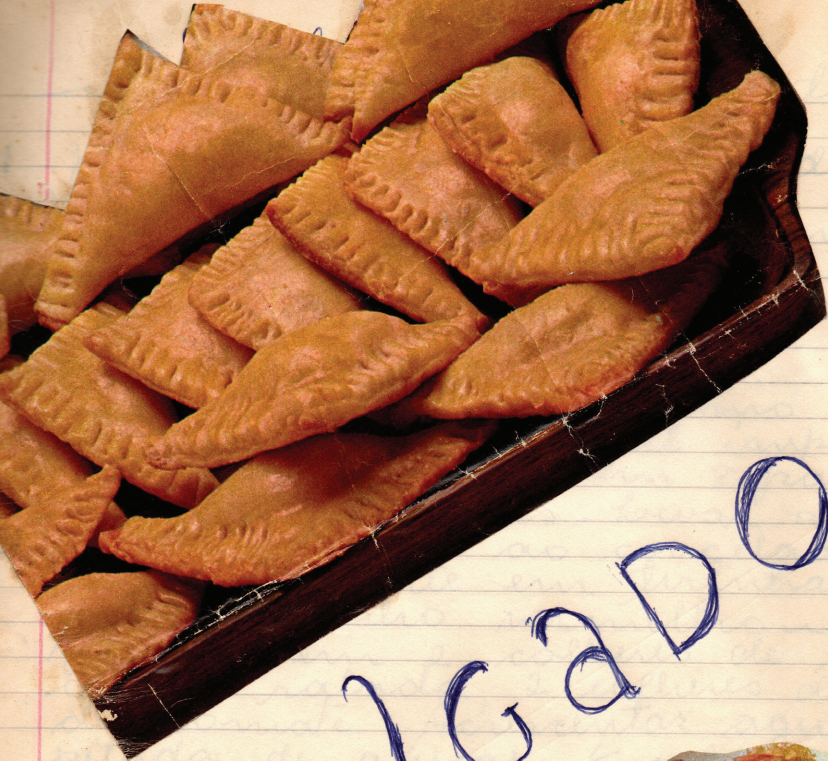
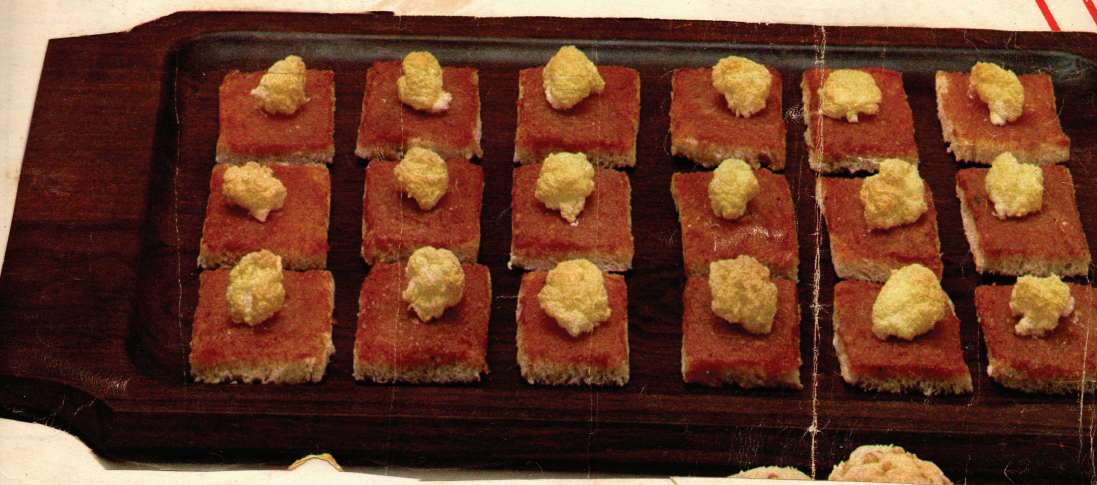
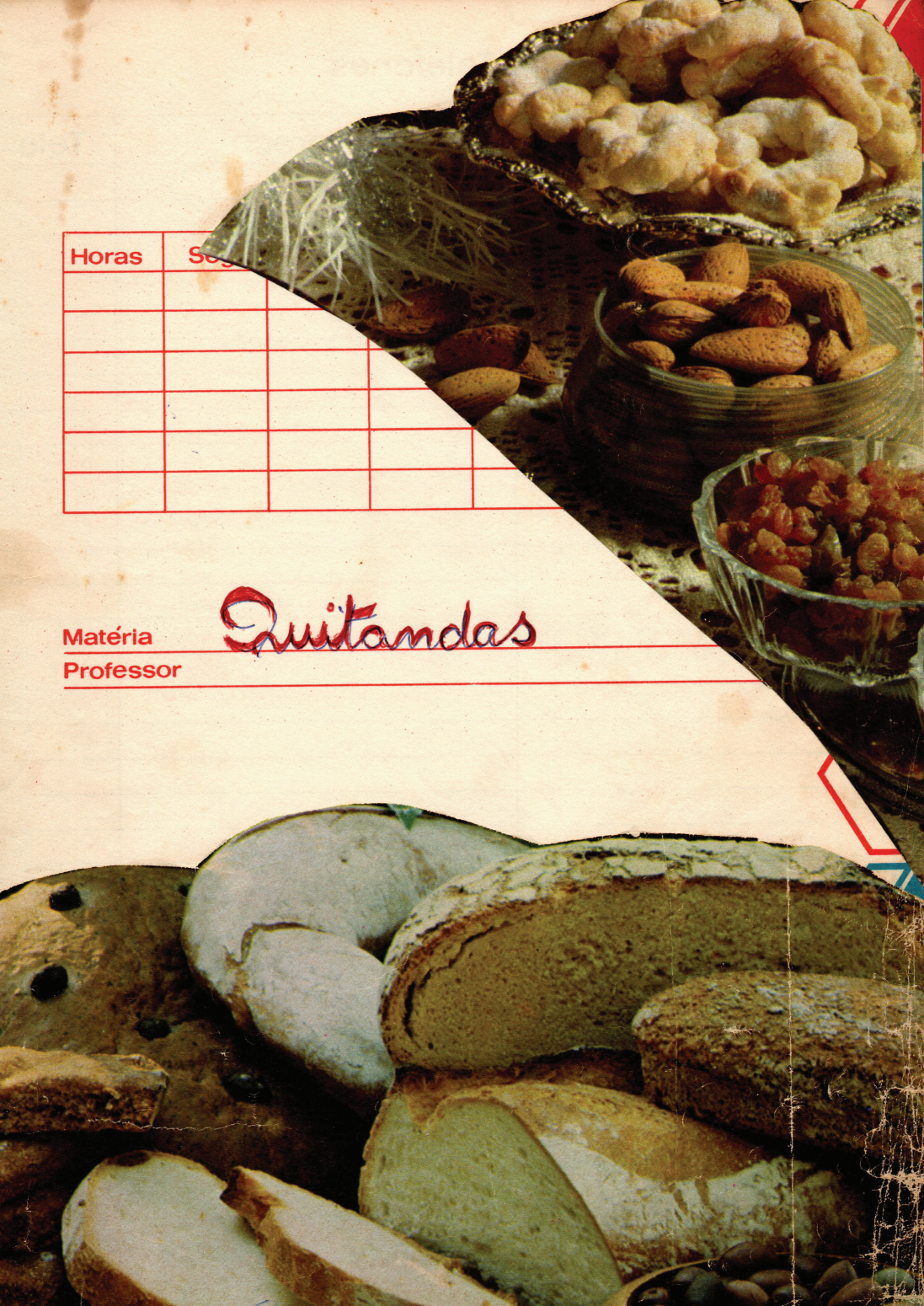
(...) Desde o dia que cheguei estou doida pra lhes contar um caso do pingo: desde que o Espedito trouxe a cachorra pra cá, minha maior preocupação é vigia-lo o dia todo com medo que a mesma o ataque. Se vocês a vissem entenderiam o motivodesta preocupação. É dessas policial (ais) da orelha mto. em pé e uns olhos que de tão vivos ~~que~~ tem-se a impressão que vão saltar pra fora das orbitas, irriquieta ao extremo e tudo que pega estraçalha.

Pois bem: na tarde de 2ª feira (o dia que fui) no horario que tenho o costume de sair com eles pro quintal pra ver os porcos, chupar laranja, etc. (a cachorra sempre junta e como a danada é chegada numa laranja)... o Espedito o ouviu me gritar mto. como é costume, mas continuou lá na maquina.

Depois que fechou, tomou banho, jantou e foi guarda-lo, cadê o dito cujo; chamava, chamava e nada dele responder (já escurecendo).

Conforme ele chamava, a cachorra vinha a seus pés e saia correndo pro fundo do quintal. Varias vezes fêz isto até que resolveu segui-la. Não é que o pititico estava lá no fundo em cima de um canoque fica em cima da fossa, baixinho, pouco mais que um palmo de altura e quem o estava vigiando era a cachorra?! Nem pensou em vingar as bicadas que leva no focinho qdo. eu o aproximo dela!... (...)

Eliude
26.10.82

Trecho de carta escrita por Eliude
a Yone e Yvone

Salgados

Matéria Doces e Tortas
Professor
Nome
Endereço
Curso
Turma

Horas
Matéria Quitandas
Professor

Sorvetes,
refrescos e
aperitivos

~~ Brôa de fubá de cangica ~~

10 ovos
1/2 prato de agua; acabar de encher de leite
1 prato fundo pelo vinco de oleo
1 colher de sal (+ ou -)

Esquentar o oleo até sair fumaça.
Em uma bacia colocar os ovos inteiros e misturar.
Acrescentar a agua e o leite, escaldar esta mistura com o oleo quente. Ir colocando fubá de cangica até dar consistencia para enrolar mais ou menos 1/2 k.
Massa mais mole senão não cresce. Untar as mãos para enrolar.
Não precisa untar o tabuleiro.

Nota - Para broa doce, colocar só uma pitada de sal e xicara de café de açucar.

os para encher se usar açúcar
menos)

ovos
nata ou margarina
3 colheres de banha
substituir a banha por óleo
usar óleo aumentar um pouco
nada de sal
meia colher de pó roial
ada de bicarbonato

ar todos os ingredientes ama

Forno Quente

abuleiro untado e enfarinhado
ar a lata

Rosquinha açucarada

na
co mal cheio de leite
lheres de sopa mal cheia de am
lheres de margarina
lher de açúcar / pitada de sa
de trigo até o ponto de enrolar.
em uma bacia leite açúca
e manteiga amoníaco e s
r farinha mexendo com os
o ponto de enrolar Depois de a
las em manteiga derretida e açúcar

lheres de margarina
lheres de pó roial
lher de sopa de nata ou b
tada de sal

ntar todos os ingredientes e
massar.

Biscoitinho de limaõ

ícara de maizena
cara de f. de trigo (xícara de
cara de açucar refinado
lher de chá de pó roial
ícara de margarina
ouo
co de 1 limaõ Grande
assa ralada de 1 limaõ
isture e amasse bem todos os
Gredientes até obter uma mas
omo Genea
rolet lio linha ou biscoitinho
ulilhando farinha
olo que em assadura untada
enfarinhada

olo que assar em forno quent
rante mais ou menos
minutos